

# 1年間で約3300万個販売 フジパン『黒コッペ』リニューアル

フジパン株式会社は、2022年4月1日より、人気商品の『黒コッペ』をリニューアルいたします。

## 『黒コッペ』のはじまりは昭和30年代

『黒コッペ』の誕生は、昭和30年代。昭和30年代のフジパンは、1951年（昭和25）に現在の社名の前身である『富士製パン株式会社』を設立して間もない頃で、1958年（昭和33）には、**全製品の完全自動包装**を実現するなど機械化が大きく進み、安定した品質と生産が可能となった発展の時代でした。



自動包装機導入 1958年（昭和33年頃）



発売当時の黒コッペ 1960年（昭和35年頃）

## 『黒コッペ』50年後の復活と年間3300万個を売り上げるヒット商品に

その後、『黒コッペ』は順調に製造を続けておりましたが、新製品の登場とともに製造を終了。約50年後の2004年頃に起きた『昭和レトロブーム』をきっかけに、当時の若手社員が先輩社員の記憶を頼りに、試行錯誤を重ね復活。現在の『黒コッペ』の黒糖が香るパン生地と、ミルク風味のクリームの組み合わせが完成しました。この、シンプルな味わいとくせになるクリームの相性が評判を呼び、今なおフジパンのロングヒット商品として多くのお客様に支持されています。昨年、**年間約3300万個**（2021年度）を売り上げたフジパンを代表する商品となっています。

## 新しい令和の『黒コッペ』ポイントは『やわらかさ』

この度のリニューアルでは、『**生地をよりやわらかくする**』事にこだわりました。ただ、やわらかいだけのコッペパンではなく、口どけの良いクリームに合う、パン生地との最高のバランスを目指して研究を重ね、従来の特長を守りながら、新しさを感じる令和の『黒コッペ』が完成しました。パッケージの「富士的懐古 ISM」は「懐かしいのに新しさを感じる」という、2004年の復活時に『黒コッペ』に込めた思いを表した言葉となっています。新しくなった令和の黒コッペを是非お召し上がりください。

2022年5月1日に創業100周年を迎えるフジパングループは、これからも商品を通してお客様の健康と幸せな食卓に貢献できる企業を目指して参ります。



## 商品特長

### ■ パン生地とクリームのバランスを改良

沖縄県産黒糖を使用の黒糖生地の食感とミルク風味のクリームとのバランスを見直しました。

### ■ パン生地が『よりやわらかく』になりました

使用している油脂を変更し、生地の食感をよりやわらかく改良しました。

### ■ 食品ロス軽減 消費期限を延長

消費期限を製造日から5日間に変更しました。

## 商品概要

【商品名】 黒ゴッペ

沖縄県産黒糖を使用し、ミルク風味のクリームをサンドしました

【価格】 オープン価格 【販売地域】 全国（北海道、沖縄除く）

【販売店】 スーパー、ドラッグストア 等

<フジパンウェブサイト> <https://www.fujipan.co.jp/>

## フジパン株式会社 会社概要

【代表者】安田 智彦（ヤスタトヒコ）【設立】2006年7月3日

【資本金】4億円 【事業内容】パン、和洋菓子の製造・販売

【ホームページ】<https://www.fujipan.co.jp/>

【フジパン公式 Twitter】[https://twitter.com/neobata\\_fujipan](https://twitter.com/neobata_fujipan)

【フジパン公式 Instagram】[honjikomi\\_fujipan](https://www.instagram.com/honjikomi_fujipan)

## 本件に関するお問い合わせ

フジパン株式会社 マーケティング部 [mk-release@fujipan.co.jp](mailto:mk-release@fujipan.co.jp)

フジパングループ本社株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル：0120-25-2480

営業時間：9:00～17:00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）